

Есть за мной грешок: я люблю готовить. Новые, необычные и интересные блюда. Я подписана на рассылки всевозможных кулинарных сайтов, на группы в соцсетях, в общем, везде, где случайно могут предложить интересный новый рецепт. Казалось бы, что может задолбать? Смотри себе новые рецептики да пробуй. Ан нет, не всё так просто. Те, кто пишут рецепты, делятся на несколько типов.

Кулинары-писатели. Эти люди не ограничатся сухим перечислением действий и ингредиентов. О нет. Между строк они подробно распишут собственную жизнь, посетуют на кризис, похвалятся магазином, где брали продукты, в красках опишут, как опрокинули сито с мукой на кошку и как потом эту кошку ловили. И вот сидишь ты и читаешь поэму, пытаешься отыскать последовательность изготовления несложного блюда. Если выбросить всё ненужное, процесс изготовления уместится в три-четыре предложения.

Кулинары-экспериментаторы. Такие очень любят менять состав блюда на ходу в процессе изготовления. Особенно это доставляет в видеорецептах. Делаешь ты блюдо следом за видео, и внезапно посреди рецепта оказывается, что по оригинальному рецепту нужно было взять 200 грамм масла, но кулинар худеет, поэтому взял только 100, да, вкус будет отличаться, но зато не так жирно. Указать это в описании или сказать в начале видео, что рецепт не оригинальный? Нет, а зачем?

Кулинары-маразматик. Эти фееричнее всего. В их рецептах от шага к шагу меняется количество ингредиентов и способ их перемешивания, в процессе вылезают новые продукты, которые нужно было положить в самом начале, но кулинар-маразматик об этом рассказать как-то забыл и вспомнил только в середине описательного процесса. Такие с лёгкостью напишут в начале рецепта, что ингредиент нужно отварить, а к середине внезапно посетуют, что отварной он не очень подходит, поэтому его нужно приготовить на паровой бане. Или мимоходом в конце описания заметят, что в самом начале изготовления начинки нужно было для вкуса положить ваниль, хотя ни в рецепте, ни в ингредиентах эта ваниль никогда не упоминалась.

Кулинары-снайперы. Эти люди обладают врождённым глазомером, невероятным чувством веса и объёма. Поэтому всё делают на глазок. На глазок в их рецептах нужно взять всё — от муки до перца чили. На глазок наливаются жидкости и добавляются приправы. Щепотка, полчашки, треть миски, пол-ложки (чайной, столовой, половника?). Уточнить хотя бы приблизительный вес? Нет, только хардкор, только на глазок.

Но такие не все. Есть и адекватные, грамотные люди, умело составляющие рецепты, не забывающие уточнить все нюансы и ингредиенты. Но как же задолбало искать их среди кучи альтернативно одарённых гурманов!

[Read Full Article](#)